



新発売

注目の最新
サーフ&ターフ
クラフト缶詰

牡蠣肉

味噌粕漬け

『OYSTER&タウフ』
produced in mizu and miso land
AMANE CRAFT CAN



牡蠣肉 味噌粕漬け

宮城産の生牡蠣を煮詰りに煮て挽きで包みました。味噌粕で味付けした、これまでにない牡蠣の新たな味わいのクラフト缶詰です。牡蠣と牛肉というシッパルな素材に、必要最小限の調味料を使った焼付けとは異なるほろっと、海と大地の組み合わせがもたらす豊かな味覚をご堪能ください。



宮城産の生牡蠣を挽き
挽きする牡蠣は宮城産産の人ぶしの牡蠣。産地に産んで早速を煮たら、生牡蠣の旨みを使用しています。



サーフ&ターフのクラフト缶詰
肉類と野菜を合わせた、海と大地の恵みのクラフトがもたらす豊かな味覚をクラフト缶詰でお楽しみください。



味噌粕漬けの豊かな味わい
多汁な調味料は必要ありませんでした。食材とシッパルな調味料が一緒になった濃厚で深い味わいとなっています。

商品情報

●内容：1缶(内容量)味噌粕漬け ●原材料名：牡蠣(200g前後)、牛肉、豚肉、味噌(大豆を含む) ●内容量：100g ●賞味期限：製造日より1年 ●保存方法：直射日光を避け、涼しい場所で保存 ●製造元：株式会社 amane 宮城県宮城県宮城県 496 ●販売先：ネット通販各店、宮城県内各店舗にて販売中



お問い合わせ先
株式会社 amane
022-277-4925
● 株式会社 amane

0224-87-8925
veell.kkd@gmail.com
